

DEO OPTIMO MAX.
UNI ET TRINO,
VIRGINI DEI-PARÆ, ET S. LUCÆ,
Orthodoxorum Medicorum Patrono.

QUÆSTIO MEDICA,

CARDINALITIIS DISPUTATIONIBUS, manè discutienda in Scholis Medicorum, die Jovis decimâ mensis Aprilis, anno Domini M. DCC. LXXXIII.

M°. JOANNE-BAPTISTA-ALEXANDRO MAIGRET, Doctore Medico, Præside.

An panis ut cuique acceptissimus est, ita saluberrimus?

I.

PANEM in europâ novêre omnes; quid sit, quîve fiat, vel ipse novit idiotes. Scit quippe ideò frumentum capi; moli; misceri aquæ ac depsi; atque ubi in debitum fermen-

tationis motum ruit; demùm in panem coctione mutari. At verò, quod dicendum est; multùm differt panis a pane, & quidem magis quàm ipsum, undè est, a frumento frumentum. Licet enim panis qualitas qualitatem frumenti sequatur; variis ille modis perfici aut depravari potest. Hæc artem pistoriam fundant. Hîc verò loci, singula illa proferre cùm esset longius; ad molituram, repurgationem, fermentum, fermentationem, ac coctionem omnia redire, tantùm annotabo. Suppono ergò frumentum eligi bonæ notæ, &, quæ summa quidem pistoris laus est, in toto panis artificio, ritè scitèque procedi: ista autem mihi cùm paravero, optimum quoque panem tùm expectabo.

I I.

SED addendum est, solo furfure rejecto, vitandam hîc esse quamlibet castrationem; debere constare panem frumento integro: amylo itaque, glutine ac substantiâ mucoso-saccharinâ, etsi reipsa paucissima. Etenim, si gluten demitur, reliqua duo elementa, in panem tantùm vix reficientem, & non nisi laboriosè compingi queunt; dùm contra, si tria sunt, ac debitæ serventur pistoriæ artis regulæ, absolutus fit & exquisitus. Est igitur hîc mixtio necessaria: nec una illorum trium natura. Finge enim tibi ipsum fermentationis stadium; & ecce, velut animalia, sale gluten turgèbit volatili; amylacea acescet substantia; mucoso-saccharina in proximum ruet vini motum intestinum. Quid porrò ex his tribus massæ subactæ fermentationibus, reverà præcisè fiat? ignoratur; at quod tamen potissimum erat scitu, innotuit, frumentum inde in panem ferè conversum.

I I I.

PERGE autem & coque. Hic erit cibus singulis verè accommodus. Quisquis enim fuerit: puellus aut puella; impubes vel adolescens; mediæ ætatis vir aut senex: gallus aut anglus;

polonus aut turca: quamcunque factitet artem; quamcunque vitam agat: cibos si appetit & sanus est, panem nullus cum delectamento non arripiet; illum nullus, cum molestiâ devorabit; illum nullus non facilè digeret. Erit quidem unum singulis omninò servandum: sed commune omnium ciborum est, ventriculi nimirùm sui virium modus. At quod proprium ferè panis habendum, hoc est, quod non ipsis tantùm placeat inassuetis; sed & nullam iis turbam importet. Hinc autem, ni fallor, summa ejus asseritur dignitas, & signatur primus, quem meritò occupet inter alimenta, locus.

I V.

INTERIM verò panis, omnes promiscuè si enutrire potest, non omnibus saltem easdem infert sensationes. Vividum pauperes ac jucundissimum ab illo saporem percipiunt; non item verò divites: sed hujus hanc accipe causam. Hi scilicet aromatis ac balsamis indiarum orientalium, aut etiam jamaicæ piperibus, mirâ quidem arte conditis, retusas habent linguæ papillas; illi autem minimè: undè, credo, fit; ut cum pauperibus exsurdatum non sit palatum, iis videatur panis sapidior, ideòque etiam adametur magis quàm divitibus. Scio equidem & ipsos panem amare divites, sed non ita solum; ac sæpè etiam, quantum in illis est, ejus intendere saporem & exacuere. Hi enim norunt panem esse penetrabilem: posse itaque, intra poros ejus & diverticula, omnia ferè admitti corpora: neque ignorant, hæc si sana ac jucunda sunt, indolis suæ suæque jucunditatis, nullam ibidem facere jacturam: quin etiam, si acria, mitescere: quare plura pani admisceri jubent. huc verò usque ars coquinaria, non ita comdemnanda.

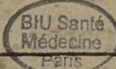
V.

EXSURGUNT tandem panis obtrectatores. Dicunt non multùm alere panem, sed parcè, neque pro pondere: ideòque hanc demandant provinciam soli ferè glutini: sed futi-

lia hæc ſunt : undelibet enim nutrierit panis, nutrire eum, nec parcè, uſus probat quotidianus. At reponunt tot eſſe regionibus panem ignotum : quid indè ? ſi optimus. Ac tùm, quid opus allegare turciam ac perſidem, ruſſiam, ſinarum ac japonum imperia & magnam, ut loquuntur, tartariam ? quid opus in medio proferre africam penè integram totamque ferè americam ? ſi, rurſùs dico, panis eſt optimus ; illaque ipſa loca, quæ memorant, panis habeant alimenta ſuccedanea ; ita verò eſt. Sed graviorem denique ſtruere videntur difficultatem : materia, niquiunt, glutinoſa, ſuo lentore nocebit : Hoc eſto verò in pulte & apud debiles, neque nego ; in pane, falſum eſt. Hîc enim eam ita ſolvit fermentatio ac fudit, ut tùm etiam extricari non poſſit & colligi. Nullum igitur panis habet incommodum ; nullo vitio maculatur ; nulliſque non poteſt & debet extolli laudibus. Ut enim blandi, ut ſuavis eſt odoris ! ut ſaporis jucundiſſimi ! ut refocillat ! ut nutrit ! verbo, ut ſe eum præbet ! quem ſanus uſquàm faſtidierit, aut moleſtè tulerit nemo. Addam tamen coronidis inſtar, pane hominem non refici modò, ſed eam quoque ipſam, quæ voratis carnibus, ovis ac piſcibus ſubindè putredo inducitur, illo quidem præcaveri ac corrigi. Undè demùm concludere non dubito.

Ergo panis ut cuique acceptiſſimus eſt, ita ſaluberrimus.

Proponebat Pariſiis, ANTONIUS - FRANCISCUS - PLACIDUS - JOSEPHUS DESMARESCAUX, Tornacenſis, Saluberrimæ Facultatis Medicinæ Pariſienſis Baccalaureus, Theſeos Author. A. R. S. H. 1783. AB OCTAVA AD MERIDIEM.



Typis QUILLAU, Saluberrimæ Facultatis Medicinæ Typographi 1783.